



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

CEVİZLİ AY ÇÖREĞİ

4,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru pakmaya
yarım su bardağı ılık süt veya su
2 adet yumurta
Tuz
100 gram margarin
1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)
1,5 kahve fincanı toz şeker
İç malzemeleri:
4 su bardağı ince çekilmiş fındık veya badem (500 gr)
2 buçuk su bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz
2 tatlı kaşığı kakao
Yarım çay kaşığı tarçın
2 adet yumurta beyazı

İç malzeme için bir kabın içerisine tüm iç malzemelerini koyarak, karıştırın. istediğiniz sertlikte değilse un ilave edebilirsiniz.

Mayayı ılık su içerisinde eriterek, ortasını çukur şeklinde açtığınız unun ortasına dökün ve 10 dk. kadar bekleyin. Diğer malzemeleri de mayalı una karıştırarak yumuşak bir hamur olana kadar yoğurun. Üzerlerini örtüp sıcak bir yerde 20-25 dk. Bekledikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp her birini merdane ile avuç içi büyüklüğünde açın ve önceden hazırlanmış iç malzemelerini bu hamurla sarın ve ay şeklini verin. Yağlanmış tepsiye dizerek 25-30 dk dinlendirin, üzerine yumurta sarısı sürerek önceden ısıtılmış fırında 200 °C' de 15-20 dk. pişirin.

